



令和7年度

10月

給食献立表

大野保育園

_							■ 価格が安いのはラが旬の野来・呆物にり。 キノコ類やいも類を中心とした秋野菜は、
	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	夏の間に奪われた体力を回復し、冬に向けて エネルギーを蓄える効果があります。
午前おやつ			1 ヨーグルト	2 ボーロ 牛乳	3 かりんとう 牛乳	4	エネルギーを書える効果がありより。
昼食			麦ご飯 鶏の甘酢和え もやしナムル すまし汁	麦ご飯 厚焼き卵 人参とツナのシリシリ キャベツの味噌汁	麦ご飯 青菜塩昆布 トマトのクリームパスタ かきたまスープ	焼きそば くだもの	☆里芋・・カリウムにより、むくみ解消や高血圧予防に効果的です。
午後おやつ			お豆腐ショコラ	もちもちおさつドーナツ	カステラー牛乳		_ ☆ サツマイモ ・・サツマイモのビタミンCは熱によっても壊れにくく、 焼き芋にしても摂取できます。
午前おやつ	6 いりこ 牛乳	7 バナナチップ 牛乳	8 プリン	9 魚肉ソーセージ	10 カステラ 牛乳	11	☆ ごぼう ・・食物繊維が豊富で、水分の吸収率も高く、便秘解消 に非常に効果的です。
昼食	麦ご飯 田舎風煮 なめこの味噌汁	表ご飯 豆腐ハンバーグ 三色和え すまし汁	麦ご飯 厚揚げの野菜あんかけ かぼちゃの味噌汁	麦ご飯 魚のカレー粉焼き 塩昆布和え 野菜スープ	きご飯 ハヤシシチュー ヨーグルト和え	ー 冷やしうどん 野菜スープ	 ☆シイタケ・・・干しシイタケがベスト。生シイタケなら、短い時間でも日光に干してから食べるとビタミンDが大幅upします。
午後おやつ	パン 牛乳	グリッシーニ 牛乳	フルーツサンド 牛乳	おにぎり 🅌	パン 牛乳		10月の行事
午前おやつ	13	14 ボーロ 牛乳	15 くだものゼリー	16 茹でさつまいも	17 チーズ 牛乳	18	28日(火) 秋の遠足・お弁当の日 30日(木) 太秋柿ちぎり
昼食	スポーツの日	麦ご飯 焼きビーフン スタミナスープ	麦ご飯 厚揚げの豚肉巻き じゃこサラダ 青菜の味噌汁	麦ご飯 魚のクラッカー揚げ レモン和え すまし汁	麦ご飯 すごもり卵 そぼろ納豆 じゃがいもの味噌汁	お好み焼き くだもの	31日(金) ハロウィンお楽しみ会
午後おやつ		パン 牛乳	さつまいもプリン	ピザトースト	お菓子 牛乳		*/* 「もちもちおさつドーナツ」
午前おやつ	20 せんべい 牛乳	21 くだもの	22 いりこ 牛乳	23 バナナチップ 牛乳	24 クッキー 牛乳	25	(2日実施予定)
昼食	表ご飯 ツナと豆腐の煮物 もやしの味噌汁	麦ご飯 いが栗揚げ 竹輪サラダ わかめスープ	麦ご飯 きのこカレー マカロニサラダ	麦ご飯 豆腐のかば焼き風 野菜のごま和え 相性汁	表ご飯 チキンごぼう 豆腐の味噌汁	炊き込みご飯 味噌汁	材料(作りやすい分量) ・さつまいも・・200g ・白玉粉・・50g ・水・・40ml
午後おやつ	ヨーグルト せんべい	フルーツ芋きんとん	お菓子 牛乳	手作りパン 牛乳	チーズ くだもの		★黒ごま・適量 ②ボールに白玉粉と水を入れて ★水・・50ml 混ぜる。
午前おやつ	27 チーズ 牛乳	28 ビスコ 牛乳	29 ボーロ 牛乳	30 カステラ 牛乳	31 ウエハース 牛乳		(+ FITE) 32のなかに、つぶした①の
昼食	麦ご飯 親子煮 ニラと焼き豚の炒め物	秋の遠足	麦ご飯 ちゃんこうどん 出し昆布の佃煮 くだもの	麦ご飯 里芋の揚げ煮 だんご汁	ロールパン パンプキンシチュー 紫キャベツのサラダ くだもの		さつまいもと★を入れて耳たぶくらいにやわらかさになるまでこねる。 ② ④水分が足りない場合は少しずったして、まるく丸められる硬さに調整してください。
午後おやつ	マシュマロきな粉トースト 牛乳	パン 牛乳	お好み焼き	くだもの・お菓子	ぐるぐるクッキー	_	↓ ★ / ⑤まるく丸めて、油で揚げてグ &
N/ - 2- 1 - 11 -		\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	T. 1.7 - 1.18 - 1.1 - 1.2			1	ラニュー糖をまぶしたら完成し

年間日標

『楽しく食べよう』

10月の給食目標

1番味がよく、栄養価も高いうえに、 価格が安いのは今が旬の野菜・果物たち。 キノコ類やいも類を中心とした秋野菜は、 夏の間に奪われた体力を回復し、冬に向けて エネルギーを蓄える効果があります。



10月の行事

をちをちおさつドー

(2日実施予定)

材料(作りやすい分量)

- さつまいも…200g
- 白玉粉…50g
- 水··40ml
- ★米粉··50g ★砂糖…20g
- ★黒ごま…適量
- ★水··50ml
- ・グラニュー糖 (仕上げ用)

⑤まるく丸めて、油で揚げてグ ラニュー糖をまぶしたら完成した。

